



COPERTO CLASSICO DELLA CASA

Couvert clássico da casa: variedade de pães caseiros, torrada, patê de ricota e caponata de berinjela. 14,50

ANTIPASTI "RICORDI DELLA MAMMA"

FRITTURA NAPOLETANA

Nhoque de abobrinha frito, polenta e croquete com mussarela. 18,00

MONTANARA

Pizza frita com molho de tomate, mussarela de búfala e manjericão. 19,00

TONNO, BASILICO E SALSA DELLA COSTIERA AMALFITANA

Tartare de atum, manjericão e molho de ovos e azeite com atum, aliche, alcaparra e limão-siciliano. 24,00

TRIS DI BRUSCHETTE

Trio com tomate, caponata siciliana e mussarela de búfala com patê de azeitona verde. 25,00

MOZZARELLA IN CARROZZA RIVISITATA

Mussarela de búfala recheada com aliche, envolta em fatia de pão caseiro, empanada, frita e servida com molho de tomate. 27,00

GRANA PADANO CON BALSAMICO, MIELE AL TARTUFO E GNOCCO FRITTO

Queijo grana padano com vinagre balsâmico, mel trufado e nhoque frito. 29,00

CROSTINI DI BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA

Crostini de pão rústico caseiro com bacalhau mantecato à veneziana. 32,00

TAGLIERE DI SALUMI E I TORINESI FATTI IN CASA

Tábua de embutidos e grissinis torinesi feitos na casa. 36,00

PARMIGIANA DI ZUCCHINE E CREMA DI PECORINO

Lâminas de abobrinha com creme de queijo pecorino. 37,00

CRUDO DI CARNE ALL'ALBESE

Carpaccio de miolo de alcatra, cogumelos porcini, queijo grana padano e vinagre balsâmico trufado. 38,00

BURRATA, COPPA STAGIONATA IN CASA E BATTUTO DI POMODORO

Burrata, copa curada na casa e tartare de tomate com manjericão. 39,00



I PIATTI FAMOSI DELLO CHEF - VINARIUM 10 ANNI

CARPACCIO DI POLPO

Carpaccio de polvo com rúcula e limão-siciliano. 48,00

GAMBERONI IMBUFALITI CON POMODORO E MOZZARELLA

Camarão-rosa frito com tartare de tomate e mussarela de búfala. 48,00

GNOCCHI RIPIENI DI COSTATA DI MANZO AL SUGO

Nhoque recheado com carne de costela bovina ao molho de tomate fresco e parmesão. 52,00

FETTUCCINE ALLA CREMA DI PORCINI E PARMIGIANO

Fettuccine com creme de cogumelos porcini e parmesão. 57,00

PACCHERI AL SUGO DI POLPO

Macarrão napolitano com ragu de polvo, azeitonas pretas e farinha de rosca da casa. 63,00

RISOTTI

SARTÙ DI RISO

Risoto ao forno com ragu de costela bovina, mussarela de búfala e ervilhas. 56,00

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE CON BRODETTO DI GAMBERI

Risoto de frutos do mar (robalo, camarão, lula e polvo) com caldo de camarão. 75,00

LE PASTE STORICHE

PENNE ALLO SCARPARELLO

Prato histórico da culinária napolitana com molho de tomate, parmesão e queijo de ovelha picante.

P	G
34,00	48,00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA - RICETTA NAPOLETANA

Um livro de receitas napolitanas de 1837 traz um preparo similar ao do famoso prato romano. Nesta versão da Campanha, os ovos são batidos e o molho fica mais cremoso.

35,00	53,00
-------	-------

TONNARELLI CACIO E PEPE

O clássico de Roma, com queijo de ovelha e pimenta-do-reino.

39,00	57,00
-------	-------



PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

Molho típico napolitano, com aliche, tomate, azeitonas e alcaparras. 49,00

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI SALSICCIA

Pappardelle ao ragu de linguiça picante. 54,00

SCHIAFFONI CON RICOTTA

E MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Pequenos canelones recheados de ricota e creme de berinjela à parmigiana. 58,00

SPAGHETTI POSITANO

Com camarão-rosa e molho de tomate-cereja. 67,00

SECONDI PIATTI

PICCATA AL LIMONE DI SORRENTO

Escalopinhos de filé-mignon com molho de limão, gratin de batata e legumes. 64,00

SPALLA DI AGNELLO ARROSTO

E POLENTA ALLA FONDUTA

Paleta de cordeiro assada e polenta com fonduta de queijo piemontês. 68,00

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata de bife ancho com rúcula e lascas de parmesão. 72,00

FILETTO DI MANZO ALLA PIZZAIOLA

Medalhões de filé-mignon ao molho de tomate e manjeriço com gratin de berinjela à parmigiana. 74,00

BRANZINO E LEGUMI ALLA SCAPECE

Robalo grelhado com legumes refogados e creme de batata ao açafraão. 76,00

ZUPPA DI PESCE ALL'AMALFITANA

Ensopado de robalo, polvo, lula e camarão. 82,00



DOLCI

PASTIERA DI GRANO

Torta napolitana com grão de trigo, ricota e frutas cristalizadas. 21,00

CANNOLI ALLA SICILIANA

Canudos recheados com creme de ricota e frutas cristalizadas. 25,00

AFFOGATO AL DOPPIO CIOCCOLATO CAFFÈ E CROCCANTE DI PISTACCHI

Sorvete de chocolate da casa, com café expresso e pistache crocante. 25,00

PANNA COTTA CON ARANCIA CAMELLATA

Panacota com laranja caramelizada. 24,00

BABAMISÙ

Criação da confeitaria napolitana que combina babà ao rum e tiramisù. 28,00

ZABAIONE CON FRAGOLE AL PASSITO

Creme zabaione com morangos marinados no vinho passito de moscatel. 22,00

DELIZIA AL LIMONE DI SORRENTO CON CREMA DI FRUTTI DI BOSCO

Bolo típico de Sorrento com creme ao limoncello e calda de frutas vermelhas. 27,00